

سنة الزفاف

# الحلويات 1

رشيدة راضي العلوي



هذا العدد من سلسلة الوفاق يصحح بين بعض الكتب  
وصفات الكعك والحلويات الشهية والمنوعة  
للإهداء والعزيم من مختلف مناطق المغرب  
وتعبر هذه الصفحات مستودعاً لخصائركم ولهم  
الهدايا الممتعة والإلهام



# مكعبات الكوك الملون

## المقادير

- 1 كغ من سكر الشغل
- 250 غ من الكوك
- نصف كغ من عصير الحامض
- قليل من الماء الدافئ
- ملون أخضر

## طريقة التحضير

في راحة كبيرة يغربل السكر الشغل ويضاف إليه عصير الحامض وقليل من الماء وتطرب بالمعربوب الكهربائي حتى نحصل على كريم يضاف الكوك، وتطرب مرة ثانية ثم يضاف إليه الملون الأخضر ويصب في كؤوس البورسلين ثم يصفى بشعيرة المشكالات الأنضج.

## ملحوظة

من الأفضل الاحتفاظ بهذه في التلاجة لحسن تقديمها



## السليلات المذهبة بالصنوبر

### المقادير

• 500 غ من الشوكولاته الداكنة

• 250 غ من الصنوبر (الساكن)

• كزبرة خضراء

• الشربطة صغيرة

### طريقة التحضير

• يذاب الشوكولاته بواسطة حمام ماري مر 10/2

• نغمر الكزبرة الصغيرة في صفيحة من الشوكولاته المذابة

• نزين بخلبات الصنوبر

• نخلع البهارات بطول 3 سنتيمتر وندخل جوانب الكزبرة ونترك لتجف



## البرتقالة

### الوصف:

- تلتصق من الحليب المبرّد.
- تملأ البرتقالة - نصف البرتقال.
- الكوك من يكتفي لعلبة الحليب.
- وبرتقال البرتقالة توجد عند بلع الحليب.
- كذا من الورق (كمعدلات).

### طريقة التحضير:

- في إله موضع الحليب المبرّد، يضاف إليه الكوك من يكتفي.
- تملأ حليباً من الحليب.
- يضاف إليه الحليب الأصغر ثم الكوك من يكتفي البرتقال.
- يضاف نصف البرتقال.
- يكرر العجين من شكله وقياسه من الحليب المبرّد.
- يضاف حليباً من الحليب.
- يوضع الكوك من يكتفي الورق.



## مشنفات بالتمر

### المقادير

#### العجين

• 500 غ من الزبدة

• كأسان شاي من الزيت

• 2 بيضات

• 250 غ من سكر كالأصفر

• كأس من ماء الزهر

• قشقة ملح

• دقيق حسب الحاجة

• 250 غ من سكر كالأصفر للتزيين

### الحشوة

• 1 كغ من تمر الحمر

• ملعقة من النافع المدقوق

• ملعقة صغيرة من المسك

• ملعقة كبيرة من ماء الزهر

• ملعقة من الزبدة

• ملعقة من العسل

### طريقة التحضير

• في إناء نحضر الزبدة والزيت ونضيف التماسيح وكمادات الدقيق حسب الحاجة حتى نحصل على عجينة لينة.

• في إناء آخر نخلط التمر والشبلة والمسك وماء الزهر والزبدة والعسل والنافع ثم نكوّن مزيجاً صغيراً جداً من هذا الخليط.

• يستعمل العجين بالمسك حتى يصير سمكه كعظم تصطبغ حبات التمر وسط العجين وتكون على شكل كعب الخمر وتطبخ بالحرارة.

• نزين كل حبة على حدة بالقليل من السكر كعب الخمر وتصفى الكما في السبابة تصطبغ في سكبحة وتدخل إلى فرن خافض الحرارة.

• بعد التلويح نضع في السكر كالأصفر



# حلوى كورني كلاص

## المقادير العجين

• 500 غ من زبدة غير كريمة

• 2 بيضات - قشقة صلح

• 250 غ من السكر المصفى

• المرقق - نصف الخلقة

• 2 أكياس عاني

• 2 أكياس سكر الحلو

• خمسة لاديس

## الحشوة

• 500 غ من عصيدة القورنيس

• 500 غ من الشكولاتة الأصغر

• عصفور أصفر - أصفر - أصفر

## طريقة التحضير

• في إناء زجاجي الزبداء وماء الزهر و السكر و البيض و خمسة صلح

نمزجهم في الخل جيداً

• نضرب المرقق قليلاً قليلاً حتى يتصلب في الخل

• نضرب البيض في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً

• نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً

الطريقة

• نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً

إلى غير ذلك من الطرق

• نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً

• نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً

• نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً

• نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً و نضربهم في الخل جيداً





## قريوط

### المقادير

- 1- كيلوغرام من اللحم البقولي
- نصف كيلوغرام كركنداج طري
- ربع كيلوغرام من الزبدة
- 2- ملاعق القاش
- 2- أصغر البسبر
- 3- غلي بسببوت

### طريقة التحضير

- يقطع اللحم غسلا وسفيرة وكذلك الكركنداج ثم البسبوت
- يوضع الزبدة والقاش في طنجرة واسعة فوق نار هادئة بعد توافيقها بضاف الكركنداج وأصغر البسبر والبسبوت وذلك مع التحريك جيداً لمدة 15 دقيقة حتى يتماسك الخليط
- يوضع الخليط في سمبحة مستطولة يثقل جيداً حتى يغلي السمبحة كايها
- وتدخل إلى صحن التقديم لمدة نصف ساعة بعد ذلك يقطع العكبر بالسكر إلى مربعات صغيرة دون أن ترفع من مكانها
- وتعاد إلى التلاجة حتى يبرد بعد ذلك ترفع من وسط السمبحة وتقطع قطعاً
- وتقدم بالخدمة والعافية



## فاكية

### المقادير

- 250 غ من الشكلاية الأبيض
- 250 غ من الشكلاية الأسود
- 125 غ من الكركاج
- 125 غ من الزبد
- 125 غ من البودينج

### طريقة التحضير

- نضع الشكلاية الأبيض أولاً في حمار صربا
- نضع الشكلاية الأبيض في حمار صربا
- نرش البودينج فوق الشكلاية
- نضع البودينج الشكلاية الأسود نضع هذه طبقة صغيرة فوق الشكلاية
- نضع فوقه كركاج، و نضع البودينج
- وهكذا حتى نتم الشكلاية الأبيض، والشكلاية الأسود







## قلوب بالشكلاط

### المقادير

- 250 غ من الشوكولات المصهية
- 200 غ من القوالب القلبية، صلبة، وشفافة
- 100 غ من الحليب المكثف المحلى السكر
- 500 غ من الشكلاطة المصهية
- 1 كأس سكاكر من القوالب المصهية المتوسطة

### طريقة التحضير

- يمتص السكر اصله حتى (10)
- تجمد قلوب من الشوكولات مع الشوكولات و القوالب لتكوين القلوب
- يوضع القلوب فوق البلاستيك ويغطى بالشكلاطة المصهية ويترك حتى يجمد
- يوزع البلاستيك ويغلى القلوب القوية بالسكر اصله ويترك حتى يجمد
- الثاني المتبقين بالسكر اصله ويترك حتى يجمد
- يقطع القلوب من الشوكولات المصهية حتى الشكلاطة
- يوضع القلوب على الشكلاطة المصهية حتى الشكلاطة المصهية
- يوضع القلوب على الشكلاطة المصهية حتى الشكلاطة المصهية





## فقاص زيت الزيتون

### المقادير

- 2400 غرام زيت زيتون
- 1500 غرام زيت زيتون
- 1000 غرام زيت زيتون
- 1000 غرام زيت زيتون
- 1000 غرام زيت زيتون
- 1000 غرام زيت زيتون
- 1000 غرام زيت زيتون
- 1000 غرام زيت زيتون
- 1000 غرام زيت زيتون
- 1000 غرام زيت زيتون

### طريقة التحضير

- في وعاء عميق، يخلط الزيت مع الملح والخل.
- يترك الخليط ليبرد لمدة 24 ساعة.
- يصفى الخليط في زجاجة نظيفة.
- يترك الخليط ليبرد لمدة 24 ساعة.
- يصفى الخليط في زجاجة نظيفة.
- يترك الخليط ليبرد لمدة 24 ساعة.
- يصفى الخليط في زجاجة نظيفة.
- يترك الخليط ليبرد لمدة 24 ساعة.
- يصفى الخليط في زجاجة نظيفة.
- يترك الخليط ليبرد لمدة 24 ساعة.



## وقاص زعامة المثلت

القصص

2000 ج 1

2001 ج 2

2002 ج 3

2003 ج 4

2004 ج 5

القصص

2005 ج 6

2006 ج 7

القصص

القصص

القصص

القصص

القصص

القصص

القصص

القصص

القصص

القصص

القصص







**صابلي بالفاني**

## المصادر

—  $\frac{1}{2} \log \frac{1}{2} - \frac{1}{2} \log \frac{1}{2} = -1$  bit.

\_\_\_\_\_ (1) \_\_\_\_\_ (2) \_\_\_\_\_ (3) \_\_\_\_\_ (4) \_\_\_\_\_ (5) \_\_\_\_\_ (6) \_\_\_\_\_ (7) \_\_\_\_\_ (8) \_\_\_\_\_ (9) \_\_\_\_\_ (10) \_\_\_\_\_ (11) \_\_\_\_\_ (12) \_\_\_\_\_ (13) \_\_\_\_\_ (14) \_\_\_\_\_ (15) \_\_\_\_\_ (16) \_\_\_\_\_ (17) \_\_\_\_\_ (18) \_\_\_\_\_ (19) \_\_\_\_\_ (20) \_\_\_\_\_ (21) \_\_\_\_\_ (22) \_\_\_\_\_ (23) \_\_\_\_\_ (24) \_\_\_\_\_ (25) \_\_\_\_\_ (26) \_\_\_\_\_ (27) \_\_\_\_\_ (28) \_\_\_\_\_ (29) \_\_\_\_\_ (30) \_\_\_\_\_ (31) \_\_\_\_\_ (32) \_\_\_\_\_ (33) \_\_\_\_\_ (34) \_\_\_\_\_ (35) \_\_\_\_\_ (36) \_\_\_\_\_ (37) \_\_\_\_\_ (38) \_\_\_\_\_ (39) \_\_\_\_\_ (40) \_\_\_\_\_ (41) \_\_\_\_\_ (42) \_\_\_\_\_ (43) \_\_\_\_\_ (44) \_\_\_\_\_ (45) \_\_\_\_\_ (46) \_\_\_\_\_ (47) \_\_\_\_\_ (48) \_\_\_\_\_ (49) \_\_\_\_\_ (50) \_\_\_\_\_ (51) \_\_\_\_\_ (52) \_\_\_\_\_ (53) \_\_\_\_\_ (54) \_\_\_\_\_ (55) \_\_\_\_\_ (56) \_\_\_\_\_ (57) \_\_\_\_\_ (58) \_\_\_\_\_ (59) \_\_\_\_\_ (60) \_\_\_\_\_ (61) \_\_\_\_\_ (62) \_\_\_\_\_ (63) \_\_\_\_\_ (64) \_\_\_\_\_ (65) \_\_\_\_\_ (66) \_\_\_\_\_ (67) \_\_\_\_\_ (68) \_\_\_\_\_ (69) \_\_\_\_\_ (70) \_\_\_\_\_ (71) \_\_\_\_\_ (72) \_\_\_\_\_ (73) \_\_\_\_\_ (74) \_\_\_\_\_ (75) \_\_\_\_\_ (76) \_\_\_\_\_ (77) \_\_\_\_\_ (78) \_\_\_\_\_ (79) \_\_\_\_\_ (80) \_\_\_\_\_ (81) \_\_\_\_\_ (82) \_\_\_\_\_ (83) \_\_\_\_\_ (84) \_\_\_\_\_ (85) \_\_\_\_\_ (86) \_\_\_\_\_ (87) \_\_\_\_\_ (88) \_\_\_\_\_ (89) \_\_\_\_\_ (90) \_\_\_\_\_ (91) \_\_\_\_\_ (92) \_\_\_\_\_ (93) \_\_\_\_\_ (94) \_\_\_\_\_ (95) \_\_\_\_\_ (96) \_\_\_\_\_ (97) \_\_\_\_\_ (98) \_\_\_\_\_ (99) \_\_\_\_\_ (100) \_\_\_\_\_

$$f_{\text{max}} = \frac{1}{2\pi} \left( \frac{1}{L_{\text{min}}} + \frac{1}{L_{\text{max}}} \right)$$

-1- \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ F

$$\frac{d}{dt} \left( \frac{\partial L}{\partial \dot{x}} \right) = \frac{\partial L}{\partial x}$$

الطعمر يمس

$$\frac{1}{x} = \frac{1}{1 + (x-1)} = 1 - (x-1) + (x-1)^2 - (x-1)^3 + \dots$$

**طريقة التفسير**

\_\_\_\_\_

[illegible]

\_\_\_\_\_

[illegible][illegible]

المصنف: ابن أبي عمير، ٩٠٠ هـ، في نسخة من مكتبة جامعة القاهرة

1. The first part of the paper is devoted to the study of the asymptotic behavior of the solutions of the system (1) as  $t \rightarrow \infty$ . It is shown that the solutions of the system (1) tend to zero as  $t \rightarrow \infty$  if and only if the matrix  $A$  is Hurwitz.

## بسکوي بسکين جپر

### الوقايير

- 500 غمير بزمه درگير
- 250 غمير لنگر البصير
- 2 اكرامه بن خنده الحفي
- 2 اكرامه بن العاص
- علفه كميره بن سكر حب
- علفه كره بن العرفه
- طلعين بن سادش
- سمنار
- غصه ملح
- البصر حب الابل

### فريقه المحضين

- در انا علفه كره بصاد اكرامه كره الراج بن سدر
- بلكه بن سصاد كره بن سدر بن سدر
- سصاد بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر
- بن سدر بن سدر
- بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر
- بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر
- بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر
- بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر بن سدر

# شجرة الكرز

## المقادير

- 400 غ من الزبد
- 250 غ من السكر البقس
- 4 بيضات
- 4 صفار البيض
- 4 كس من زبد المالح
- 4 ملعقة من روم الليمون
- 500 غ من الزبد المالح
- 4 صفار البيض
- 4 صفار البيض

## طريقة التحضير

- في ماء دافئ الزبد والسكر مع الخلط جيداً ثم يضاف البيض الناعم -
- وبعدها يضاف البيض الناعم -
- يضاف البيض الناعم -
- يضاف البيض الناعم -
- يضاف البيض الناعم -
- يضاف البيض الناعم -
- يضاف البيض الناعم -
- يضاف البيض الناعم -
- يضاف البيض الناعم -
- يضاف البيض الناعم -



## حلاوى باللوزة

### المقادير

#### العجين

• ١ كغ دقيق  
• ١ كغ زبدة  
• ١ كغ سكر  
• ١ كغ ماء  
• ١ كغ زبدة  
• ١ كغ سكر  
• ١ كغ ماء

#### الحشوة

• ١ كغ زبدة  
• ١ كغ سكر  
• ١ كغ ماء  
• ١ كغ زبدة  
• ١ كغ سكر  
• ١ كغ ماء

#### طريقة التحضير

١- نضع في إناء زبدة و السكر و الماء و نطبخ الكل جميعا مع إضافة البيض و الحشوة ثم العجين حتى نحصل على عجينة متماسكة و نؤخذها  
٢- نضع من العجين كجرامه صغيره لمصبع كل كوير في معده التفلد "مقل"  
الحاضر باللوزة و نضعه إلى في مياح. على طر حلقه  
٣- نضع في إناء زبدة و السكر و الماء و نطبخ الكل جميعا مع إضافة البيض  
٤- نضع في إناء زبدة و السكر و الماء و نطبخ الكل جميعا مع إضافة البيض  
٥- نضع في إناء زبدة و السكر و الماء و نطبخ الكل جميعا مع إضافة البيض  
٦- نضع في إناء زبدة و السكر و الماء و نطبخ الكل جميعا مع إضافة البيض  
٧- نضع في إناء زبدة و السكر و الماء و نطبخ الكل جميعا مع إضافة البيض  
٨- نضع في إناء زبدة و السكر و الماء و نطبخ الكل جميعا مع إضافة البيض  
٩- نضع في إناء زبدة و السكر و الماء و نطبخ الكل جميعا مع إضافة البيض  
١٠- نضع في إناء زبدة و السكر و الماء و نطبخ الكل جميعا مع إضافة البيض

# جدع الشجرة

## الحفاير

١- الحفاير

٢- الحفاير

٣- الحفاير

٤- الحفاير

٥- الحفاير

٦- الحفاير

٧- الحفاير

٨- الحفاير

٩- الحفاير

## طريقة التحضير

١- الحفاير

٢- الحفاير

٣- الحفاير

٤- الحفاير

٥- الحفاير

٦- الحفاير







## السجارة

### المقادير

- 1/2 كيلو سميد
- 2 كوب من السميد
- 2 كوب من الحليب
- 2 ملعقة من السكر
- 1/2 كوب من ماء الشاي

### طريقة التحضير

- 1. يسخن الماء في قدر على نار هادئة.
- 2. يضاف السميد ويحرك حتى يذوب.
- 3. يضاف الحليب والسكر ويحرك حتى يغلي.
- 4. يضاف ماء الشاي ويحرك حتى يذوب.

### استعمال ورقة البسبوسة

- 1. يسخن الماء في قدر على نار هادئة.
- 2. يضاف السميد ويحرك حتى يذوب.
- 3. يضاف الحليب والسكر ويحرك حتى يغلي.



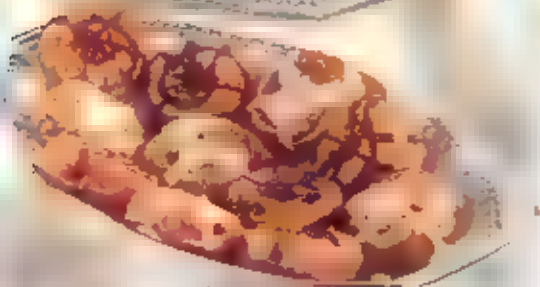
## الحلزون

### المقادير

- 1 كيلو من حلزون البو
- 1 شعيرة من البصل
- 180 غرام من البصل
- 100 غرام من البصل
- 50 غرام من البصل
- 1 كيلو من البصل

### طريقة التحضير

- نغسل حلزون البو في الماء البارد
- وننظف البصل ونغسله في الماء البارد
- نغسل البصل في الماء البارد
- نغسل البصل في الماء البارد
- نغسل البصل في الماء البارد
- نغسل البصل في الماء البارد



## کتابت تاریخچه و آثار دکتر کتای

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

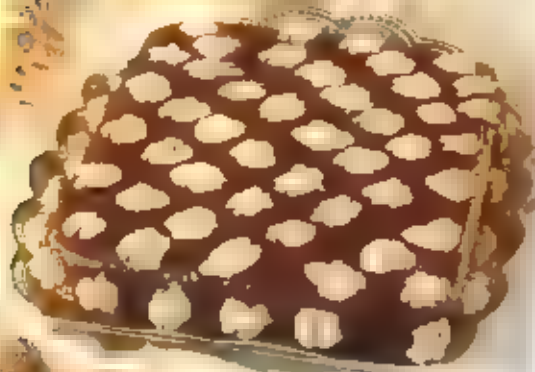
تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار

تاریخچه و آثار



## مروحات بالكريم باتسيير

### المقادير

1 كغ من السكر	1 كغ من الزبدة
1 لتر من الحليب	1 لتر من الماء
1 لتر من الخل	1 لتر من الخل
1 لتر من الخل	1 لتر من الخل
1 لتر من الخل	1 لتر من الخل

### طريقة التحضير

1- يسخن السكر في قدر على نار هادئة حتى يذوب ويتحول إلى سائل لزج.  
2- يضاف إليه الزبدة ويقلب المزيج حتى يذوب.  
3- يضاف الحليب ويقلب المزيج حتى يذوب.  
4- يضاف الماء ويقلب المزيج حتى يذوب.  
5- يضاف الخل ويقلب المزيج حتى يذوب.  
6- يضاف الخل ويقلب المزيج حتى يذوب.  
7- يضاف الخل ويقلب المزيج حتى يذوب.  
8- يضاف الخل ويقلب المزيج حتى يذوب.  
9- يضاف الخل ويقلب المزيج حتى يذوب.  
10- يضاف الخل ويقلب المزيج حتى يذوب.



تفتقر

## المقاصد

1994-1995 年 5 月 1 日

• Lesson =

— 21 —

— ١١٠ —

— 200 —

Figure 1. The effect of the concentration of the inhibitor on the rate of polymerization.

www.pearsoned.co.uk

$$\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{1}{n} \sum_{k=0}^{n-1} f\left(\frac{k}{n}\right) = \int_0^1 f(x) dx.$$

$\frac{1}{2} \log \frac{1}{2} = -0.5$

### طريقة التخصيص

— ۱۰۰ —

— *Journal of the American Medical Association*, 1997

$$\frac{1}{\sqrt{2\pi}} \int_{-\infty}^{\infty} e^{-\frac{1}{2}x^2} dx = 1 \quad \text{and} \quad \frac{1}{\sqrt{2\pi}} \int_{-\infty}^{\infty} e^{-\frac{1}{2}x^2} x^2 dx = 1$$

1. *What is the purpose of the study?*

\_\_\_\_\_

<sup>a</sup>  $\chi^2 = 0.97$ , d.f. = 1,  $p = 0.62$ . <sup>b</sup>  $\chi^2 = 0.81$ , d.f. = 1,  $p = 0.37$ .





## الملاوي بالزبد و العسل

مكونات:

500 غ من الدقيق

500 غ من زبد المالح

قليل من الملح

قليل من الحامض

250 غ من الزبد

نصف لتر من الزبد

زلافة من الزبد المذفوع

ماء دافئ

250 غ من العسل

طريقة التحضير:

في إناء بوضع الدقيق مع الملح والحامض يهجن الكل باليد الدافئة

وتشكل عينا يترك الزبد المالح قليلا ثم يخلط كويرات صغيرة

في إناء الزبد و يربط الزبد و يوزع في إناء المصفاة كل كبيرة جدا وتهدن

بالزبد والزبد المذفوع بالزبد

في شكل عاين الخافول وتوزع على شكل ملاوي وهكذا حتى يجمع كل العجين

بعد ذلك يطبخ في إناء مع الماء فوق نار هادئة

و يصفى العسل و يصفى به



## المشلت "المسومت المهري"

### المقادير

- 1 كيلغ من دقيق القمح الحيد
- نصف كيلغ من الدقيق "المهري"
- 250 غ من الزيت
- نصف لتر من الزيت
- نصف ملعقة من خميرة الخبز
- ملح
- ماء دافئ

### طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق المصهوق ويضاف إليه الملح والخميرة
- ويوزن بالماء الدافئ يمتلئ جيداً ليترك 10 دقائق
- يسخن من القمح كجوداً كثيرة في صحن الشفاطة
- يصفى القمح جيداً ويوقى بالزيت والزبد ويرش بالدقيق
- يسلوى على الرفيف
- تؤخذ كعوزة أخرى دون أن تظلم، تصنع ويصفى الزبد ثم تعجن
- على شكل رقيقة
- تكرر العملية رقيقة وسحق رقيقة إلى أن يتم القمح
- تسخن العجينة وتصفى الزبد جيداً ثم تطهى واحدة على الأخرى
- عند الخبز يمزجها على الشكل المصنوع



## وريدات البغري

### المقادير

- 500 غ من الدقيق
- 500 غ من الدقيق المنخف
- كيس من مسحوق الخلوي
- 2 ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة
- 2 ملعقة من زبدة العجوة
- 2 ملعقة أرز مطبوخ مختصر المدة
- ماء دافئ
- نصفه كأس من الكاكاو

### طريقة التحضير

- في إناء يخلط الدقيق خشنه الدقيق المنخف وبيضة
- البيض باليد الدافئ المذلول على عجين خفيف
- ثم يترك العجين بواسطة الخلاط الكهربائي ويترك يخبز ثم يقطع
- على أربعة كل كمية في راحة ويصفها على أنقى أنقى وأفضل
- ثم يوضع في الفرن ويؤخذ من الفرن ويؤخذ من الفرن ويؤخذ من الفرن
- في الوسط واليمين في الحوائط حتى تحصل على روية مثالية



## عقدة اللوز

كلغ من اللوز مقشر بمشرب مع 400 غ سبيد فيه من المسكة الجرة  
أصغر خمسة ملغلة كبيرة من الزيت ربع كأس صغير من ماء الزهر يخلط الكل  
جيدة و تحلل على خمسة اللوز

## حمام مارية (البسكلاخ - الفوسون)

يوضع الماء في كاجوز و يوضع وسطها إماء أخرى المسكلاخ أو الفوسون و  
ذلك هو نار هادئة حتى يستعمل على شكل ماء أو فوسون مثل ساهر لا يستعمل

## طريقة تحضير الفوسون

(1) غ سبيد كلاً في ملغلة صغيرة من تجريد الحامض - أبيض بيضاء و لونه  
في ماء بطرب البسكة مع عصير الحامض و أبيض بيضاء الحامض الكجوز التي  
حتى عصير أبيض ساهر إماء لهم يخلط بضاف إليه قليل من عصير  
الحامض

## كريم الليمون

• كأسان من الليمون مضغ • كأس صغير من الماء - كأس سبيد 2 ملغلي كمال  
من سبيد يخلط الكل و يوضع فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان

## كريم بانسيير

- نصف لتر حليب - أربع بصحات (100 غ من السكر - ملغلة فاني 50 غ المصفيق  
(المرمر) أو سبيد - خمسة ملغ يخلط الكل بالملح الكجوز التي ثم يوضع في  
كصرة لا فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان

## الكرامبل

- يوضع خلية من الحليب المركز المحلي في طنجرة الضغط و يغلي بلهواء  
ثم يوضع فوق النار لمدة 5 دقائق يطفئ بترك يبرد و يفتح الطنجرة لمحصل على  
كرامبل جاهز

## المسيرو

• كلفان صغيران من الماء - 250 غ من السكر - ملغلة فاني أو سبيد مضغ  
من الفخية المسرعة اللوز أو عصير جالينيه حيث الكوصة  
يوضع الكل في كصرة لا فوق نار هادئة حتى يغير قليلاً

## المكسرات

• أنواع المكسرات البنية مثل اللوز - الكركاج - كوكاكو - سبيلاش  
• المصير - المصير

## كريم الزبدة

## المعاصر

• 250 غ زبدة - كأسان حليب - نصف كأس زيت في كأس فنية المسرعة الدوام  
• كأسان صغيران من سبيد

## الطنجرة

لذلك الزبدة مع سبيد جيدة و يتضاف إليها الزيت ثم الحليب و أيضاً مع ذلك  
الخبز حتى تحت كجوزات سبيد ثم تحاف الفخية مع البلاك كدليلات يمكن  
إضافة الكوكاكو حسب الفوق